



Государственный комитет
СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 993903

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 12.05.81 (21) 3290935/28-13

с присоединением заявки № -

(23) Приоритет -

Опубликовано 07.02.83. Бюллетень № 5

Дата опубликования описания 10.02.83

(51) М. Кл.³

А 23 G 3/00

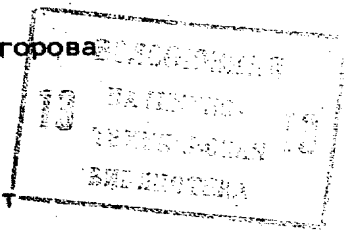
(53) УДК 664.144/
/149 (088.8)

(72) Авторы
изобретения

Г.Н. Ловачева, Л.Я. Ковтуненко, В.И. Егорова
и А.А. Лях

(71) Заявитель

Киевский торгово-экономический институт



(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СБИВНЫХ КОНДИТЕРСКИХ МАСС

Изобретение относится к области производства кулинарных и кондитерских изделий, в частности к сбивным фруктовым кремам, кондитерским массам, используемым при приготовлении сладких блюд на предприятиях общественного питания и кондитерской промышленности.

Известен способ приготовления белково-фруктового крема, заключающийся в приготовлении фруктовой массы, белкового и желирующего компонентов, постадийном введении сахара, последующем их смешивании и сбивании, причем перед смешиванием желирующий компонент - пектин растворяют в смеси белка и воды при 40-50°C; в состав крема вводят патоку и лактат кальция, а в качестве фруктовой основы используют сиропы; в качестве желирующей основы используют смесь яблочного и свекловичного пектина, взятых в соотношении (1:1; 1:1,2; 1,2:1); на первой стадии сахар добавляют в пек-

тин в количестве 1/6 части, а на второй - в сироп в количестве 5/6 [1].

Недостатками указанного способа являются низкая стойкость пены во времени; низкая устойчивость растворов пенообразователя к воздействию физико-химических и бактериальных факторов атмосферного воздуха; сложность технологии производства и длительность процесса приготовления.

Наиболее близким к изобретению по технической сущности и достигаемому результату является известный способ производства сбивных кондитерских масс, преимущественно фруктово-ягодного крема, включающий смешивание компонентов, предусмотренных рецептурой, и сбивание полученной смеси с одновременным ее аэрированием кислородсодержащим газом [2].

Однако недостатками этого способа являются низкая стойкость пены во времени и, соответственно, качество

кондитерских масс и относительная длительность процесса.

Цель изобретения - повышение качества кондитерских масс путем повышения их стойкости и ускорение процесса.

Для достижения этой цели при осуществлении способа производства сбивных кондитерских масс, преимущественно фруктово-ягодных кремов, включающего смешивание компонентов, предусмотренных рецептурой, и сбивание полученной смеси с одновременным ее аэрированием кислородсодержащим газом, в последний перед аэрированием смеси вводят озон в количестве 0,12-0,2 мг/л.

Пример 1. Берут 10 г сухого картофельного крахмала и соединяют его с 1/3 частью черносмородинового пюре, тщательно размешивают и добавляют в оставшееся пюре, доводят до кипения, всыпают 240 г сахара, растворяют при нагревании и охлаждают. Раствор метилцеллюлозы готовят отдельно. 7 г метилцеллюлозы заливают 260 г воды при температуре 85°C и доводят до кипения, охлаждают до 20°C при помешивании до полного растворения. Раствор метилцеллюлозы соединяют с предварительно подготовленным пюре. Подготовленную смесь сбивают посредством механического воздействия и одновременного аэрирования ее кислородсодержащим газом (атмосферным воздухом), в который перед этим вводят озон до 0,2 мг/л.

Пример 2. Способ осуществляют аналогично описанному в примере 1, при следующем соотношении компонентов, г:

Пюре черносмородиновое (свежзамороженное)	550
Сахар	240
Крахмал картофельный	10
Метилцеллюлоза	7
Вода	260

При этом в атмосферный воздух (кислородсодержащий газ) перед аэрированием смеси вводят озон в количестве 0,12 мг/л.

Пример 3. Способ осуществляют аналогично описанному в примере 1

при следующем соотношении компонентов, г:

Сок фруктово-ягодный (осветленный)	800
Сахар	250
Крахмал картофельный	18
Метилцеллюлоза	10

При этом в атмосферный воздух перед аэрированием смеси вводят озон в количестве 0,18 мг/л.

Осуществление предлагаемого способа производства сбивных кондитерских масс позволяет снизить объемную массу в 1,7-2 раза; увеличить устойчивость изделий во времени в 3-4 раза; уменьшить плотность в 1,2-1,4 раза; сократить продолжительность процесса приготовления в 2 раза; сократить число компонентов в 2 раза; сократить количество технологических операций примерно в 2 раза; увеличить срок хранения продукта в 1,5-2 раза путем насыщения воздуха озоном; влиять на окраску готового изделия путем изменения количества озона в кислородсодержащем газе, применяемом при аэрировании.

Кроме того, следует отметить, что использование предлагаемого способа позволяет создать запасы как исходного сырья, так и растворов пенообразователя в условиях предприятий общественного питания.

Блюда, приготовленные по предлагаемому способу, можно рекомендовать для реализации в лечебном и профилактическом питании, в том числе для тяжело больных.

Формула изобретения

Способ производства сбивных кондитерских масс, преимущественно фруктово-ягодного крема, включающий смешивание компонентов, предусмотренных рецептурой, и сбивание полученной смеси с одновременным ее аэрированием кислородсодержащим газом, отличающийся тем, что, с целью улучшения качества масс путем повышения их стойкости и ускорения процесса, в кислородсодержащий газ перед аэрированием смеси вводят озон в количестве 0,12-0,2 мг/л.

Источники информации,
принятые во внимание при экспертизе

1. Авторское свидетельство СССР
№ 504534, кл. А 23 L 1/06, 1976.

2. Лунин О.Г. и др. Совершенство-
вание способа производства кремо-
вых конфетных масс. - "Хлебопекар-
ная и кондитерская промышленность",
1980, № 7, с. 31-32 (прототип).

Составитель М. Выражейкина
Редактор Г. Прусова Техред М. Тепер Корректор М. Коста
Заказ 689/2 Тираж 565 Подписное
ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5
Филиал ИПП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4

DERWENT-ACC-NO: 1984-274228

DERWENT-WEEK: 198444

COPYRIGHT 2009 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Whipped toffee mass prodn. by mixing potato flour with fruit puree, to which methylcellulose is added, and boiling-up with sugar

INVENTOR: EGOROVA V I; KVTUNENKO L Y A ; LOVACHEVA G M

PATENT-ASSIGNEE: KIEV TRADE ECONOMY[KITRR]

PRIORITY-DATA: 1981SU-3290935 (May 12, 1981)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
SU 993903 A	February 10, 1983	RU

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
SU 993903A	N/A	1981SU-3290935	May 12, 1981

INT-CL-CURRENT:

TYPE	IPC DATE
CIPS	A23G3/00 20060101

ABSTRACTED-PUB-NO: SU 993903 A

BASIC-ABSTRACT:

Whipped toffee mass, e.g. fruit creams are produced by mixing the ingredients according to the recipe, and then beating up the mixture while aerating it with oxygen-contg. gases. To improve the quality of the mass by increasing its stability and the speed of the process, into the oxygen-containing gas, prior to aeration of the mixture, is added ozone in an amount = 0.12-0.2mg/l.

ADVANTAGE - More rapid prodn. of high quality aerated mass.

TITLE-TERMS: WHIP TOFFEE MASS PRODUCE MIX POTATO
FLOUR FRUIT PUREE METHYLCELLULOSE
ADD BOILING UP SUGAR

DERWENT-CLASS: A97 D13

CPI-CODES: A03-A04A; A12-W09; D03-E05;

UNLINKED-DERWENT-REGISTRY-NUMBERS: ; 1887U

POLYMER-MULTIPUNCH-CODES-AND-KEY-SERIALS:

Key Serials: 0231 2840 3202

Multipunch Codes: 04- 231 240 252 56& 633 724

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: 1984-116467